

Chef's Special

COURSE

PERUVIAN GRILL COURSE

ペルビアングリルコース

全5品 / 6,000

前菜	「セビーチェ・トラディショナル」 ライムとリモ唐辛子風味 鯛のマリネ 魚介のタルタルと豆 チョクロ キヌアのタブレ「ソルテリード・ケン」
魚料理	「パタラシュカ」 本日の鮮魚と魚介 パナナの葉包み焼き
メイングリル料理	はかた地鶏もも肉のグリル 新じゃがいもとモヒートミントのカウカウ仕立て ペルー風ごはん付き
デザート	アロス・コン・レチェ ペルビアンアイス添え

CONTEMPORARY COURSE

コンテンポラリーコース

全7品 / 8,000

アミューズ	シェフからの一品
前菜	「カウサ・レジェーナ」 ライムと唐辛子で風味づけたインカのめざめとツナのカトー仕立て 鱈のティラデイトス 和豆のソルテリート フォアグラと完熟マンゴーのソテー チチャモラーダソース
魚料理	本日のお魚モツァレラチーズと グリーンアスパラガスのスープ仕立て 「メネストロン」
メイン料理	黒毛和牛のグリル ルッコラとアヒヴェルデのソース
デザート	アルファフォレス 季節のフルーツコンポート

CORTO COURSE

コルトコース

全4品 / 4,000

ペルー料理を軽く召し上がって頂くおまかせコースです。

※メニューの金額は消費税を含みます